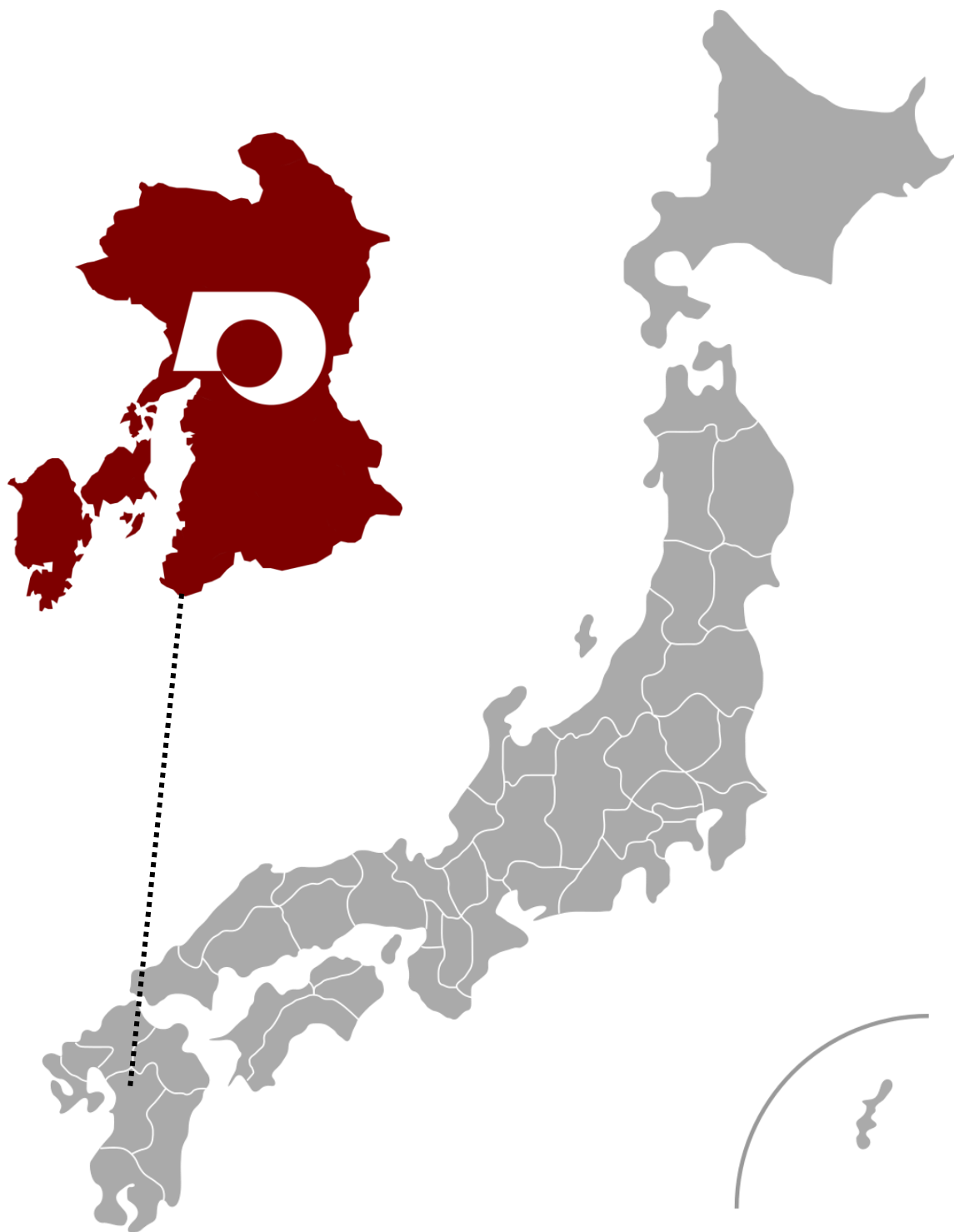


št. 4, april 2017

Življenje na Japonskem



KUMAMOTO



Prefektura Kumamoto se nahaja na sredini otoka Kyushu, meri 7409,44 km² in ima 1.775.337 prebivalcev. Prestolnica prefekture je mesto Kumamoto. V prefekturi je deset univerz. Simboli prefekture so encijan, drevo kavra in škrljanec. Podnebje prefekture je tipično za japonsko obalo Pacifika (deževna in vlažna poletja ter suhe zime), značilne pa so tudi velike temperaturne razlike med poletjem in zimo. Naravni parki predstavljajo 21% površine prefekture.



Zaradi številnih vulkanov se je v starodavnih časih to področje imenovalo »Hi no Kuni«, kar pomeni ognjena provinca. Gora Aso (1592 m) je obsežni aktivni vulkan, ki se nahaja na vzhodnem delu prefekture. Je najstarejši aktivni vulkan na Japonskem in je med največjimi na svetu. Zaradi vulkanske aktivnosti se v prefekturi nahaja tudi veliko toplic, imenovanih *onsen*.

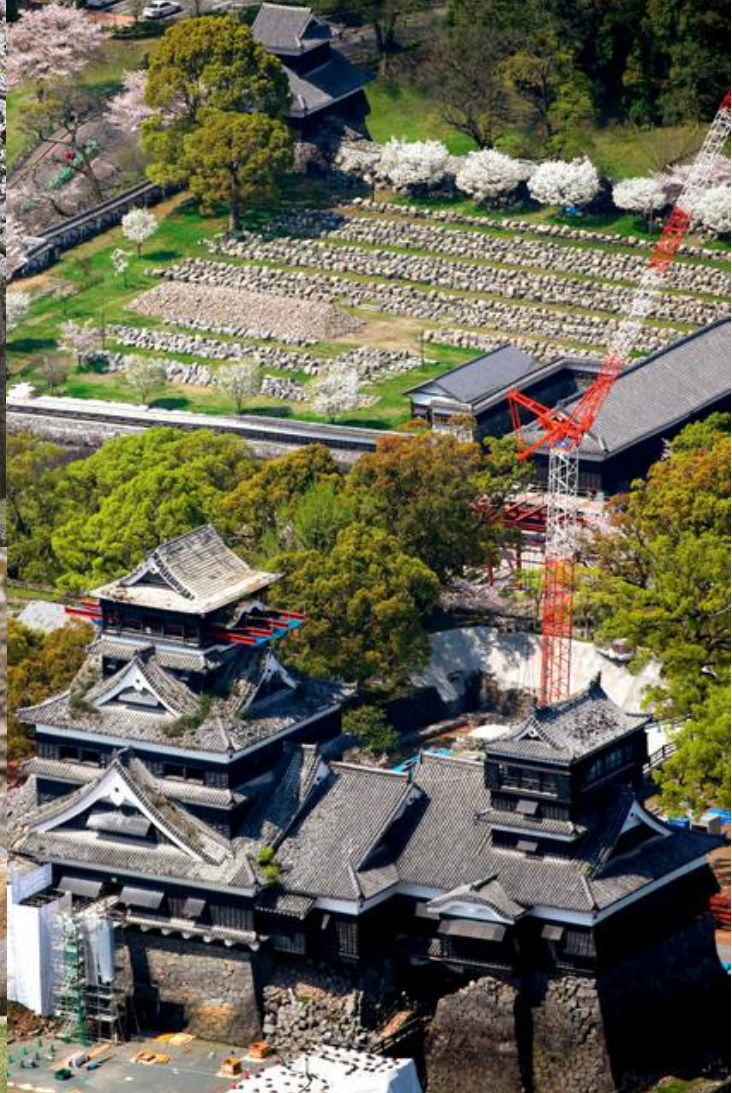


POTRES

Kumamoto je 16. aprila 2016 ob 1:25 prizadel potres magnitude 7,0 z epicentrom na globini 10 kilometrov pod mestom Kumamoto. Že dva dni prej je področje prizadel potres magnitud 6,2, v dveh tednih po glavnem potresnem sunku pa je sledilo več kot tistoč popotresnih sunkov.

V omenjenih dveh močnejših sunkih je umrlo petdeset ljudi, več kot tri tisoč pa je bilo poškodovanih. Največ škode sta utrpeli prefekturi Kumamoto in Ōita, kjer je bilo veliko stavb porušениh ali pa jih je zajel ogenj. Zaradi naravne katastrofe je bilo evakuiranih več kot 44 tisoč ljudi.

Eno leto po katastrofi mnogo ljudi še vedno živi v začasnih bivališčih. Do danes se nadaljujejo popotresni sunki, skupno število žrtev v prefekturi Kumamoto pa je doseglo številko 166. V sosednji prefekturi Ōita je življenje izgubilo 225 ljudi.



Skozi središče mesta spokojno teče reka, ko pa dvignemo pogled, opazimo grad. Vedno čudoviti ljubljanski razgled me nekoliko spominja na mesto, v katerem sem živela in odraščala. 14. in 16. aprila lani sta moj domači kraj, Kumamoto, prizadela dva velika potresa. Ker sem bila ravno takrat doma na krajšem obisku pri svojih starših, sem tudi sama trpela skupaj s svojimi starši. Od potresa je minilo že eno leto in danes tu v Ljubljani razmišljam o svojem domačem Kumamotu. V tem enem letu je bilo v Kumamotu več kot 4.000 popotresnih sunkov. Poleg tega, sedaj v začasnih prebivališčih prebiva skoraj 50.000 ljudi, ki se ni moglo vrniti v svoje domove. Obnova celotnega Kumamota vendarle poteka, pričeli so tudi z obnovo gradu, ki je središče mesta Kumamoto. Grad Kumamoto nam je bil prebivalcem mesta Kumamoto v velik ponos, saj je eden izmed treh najbolj znanih gradov na Japonskem. Ampak, v potresu je bil poleg dela gradu porušen tudi velik del znamenitega kamnitega zidu, imenovanega "zaščitni kamni rezidenc samurajev", ki ga je v obdobju Edo dal zgraditi fevdalni gospod (*daimyō*) Kato Kiyomasa, da bi zaščitil grad pred napadi sovražnika. Sedaj so na dvorišču znotraj gradu postavljeni kamni porušenega zidu in na vsakemu kamnu je z rdečim zapisana številka. Da bi obnovili podobo iz obdobja Edo, po navodilih strokovnjakov, postavljajo kamne enega po enega nazaj na prvotno mesto. Pričakujejo, da bodo za obnovo potrebovali 20 let, kar je dolgo obdobje, vendar povrnitev prvotne podobe gradu predstavlja žarek upanja za ljudi, ki živijo v Kumamotu. Del območja gradu, ki je na splošno zaprt za obiskovalce, so letos aprila po dolgem času začasno odprli in prišlo je veliko ljudi, ki je želelo opazovati češnjeve cvetove (*hanami*). Češnje v polnem cvetu čudovito cvetijo ob kamnih podrtega zidu. Medtem ko opazujemo, kako kamniti zid iz obdobja Edo postopoma dobiva svojo podobo, prebivalci Kumamota gledajo naprej in živijo v sedanjem trenutku.



Izumi Mitsuki je lutkovna animatorka in igralka. Diplomirala je na Univerzi Ritsumeikan v Kjotu. Aprila 2006 je bila sprejeta na igralski tečaj izobraževalnega inštituta Narodnega gledališča v Tokiu in ga uspešno zaključila marca 2009. Svojo igralsko kariero je začela leta 2008 in do leta 2013 nastopila v številnih odskih uprizoritvah in televizijskih oglasih. Med septembrom in novembrom 2012 je sodelovala v lutkovnem programu japonskih pravljic v Mariboru (Evropska prestolnica kulture 2012) z gospodom Noriyukijem Sawo iz Prage, Češka. Od marca 2015 sodeluje v projektu kratkega filma v Ljubljani kot izdelovalka lutk. Avgusta 2015 je igrala v Lutkovnem gledališču Maribor, igrala in sodelovala pa je tudi z lutkovnimi gledališči na Japonskem.



POGLED NAZAJ



Kato Kiyomasa



Amakusa Shiro

GRAD KUMAMOTO IN KATO KIYOMASA

Ko je Kato Kiyomasa (1562-1611) pri 27 letih prispel v pokrajino Higo (leta 1588), je vložil veliko truda v obnovo in razvoj območja. Zgraditi je dal zaščitne nasipe pred poplavami in obnoviti riževa polja, ki so bila uničena zaradi dolgotrajnih bitk. Sredstva je zbral s pomočjo trgovine s Španijo in Portugalsko. Pod njegovo upravo je pokrajina Higo bogatela, zaradi česar Kumamotu njegovo delo cenijo še danes.

Kiyomasa je znan tudi kot "mojster gradnje gradov". Grad Kumamoto, ki velja za enega od treh vodilnih gradov na Japonskem, je pod Kiyomaso doživel obsežno razširitev. Grad Kumamoto je bil zgrajen prav v času Kiyomasovega prihoda v pokrajino. Med leti 1601 in 1607 je Kiyomasa grad razširil in obstoječe utrdbe preoblikoval v grajski kompleks s 49 stolpi ter 18 glavnimi in 29 manjši vrati. Leta 1610 je bila palača Honmaru Goten končana. Grajski kompleks meri v dolžino okrog 1600 metrov, v širino 1200 metrov, visok je 30,3 metrov.

Grad je bil med vstajo Satsuma leta 1877 oblegan in v veliki meri požgan, nedotaknjen je ostal le stolp Utoyagura, ki je ostal nepoškodovan tudi med lanskim potresom, medtem ko je bila večina obnovljenih delov poškodovana. Ljudje so spoznali, kako izjemen gradbenik je bil Kiyomasa in kako kakovostne tehnike je uporabljal pred več kot štiristo leti. Kumamoto ocenjuje, da bodo popotresna obnovitvena dela na gradu trajala dvajset let.

PRIHOD KRŠČANSTVA, AMAKUSA SHIRO IN VSTAJA SHIMABARA-AMAKUSA

V sredini 16. stoletja, so katoliški misijonarji iz Evrope prišli na Japonsko. Na otoku Amakusa v prefekturi Kumamoto prefekturi, je portugalski katoliški misijonar, Luís de Almeida začela širiti katoliške nauke. Ker je bil fevdalni gospod Konishi kristjan, je večina prebivalcev otoka takoj prevzela katoliško vero. V tistem času je bila ustanovljena jezuitska šola, v kateri so misijonarji predstavili krščansko kulturo, kovinski tiskarski stroj z latinskimi črkami, latinico, astronomijo in drugo.

Leta 1613 je vladar *shogun* Tokugawa v celotni deželi prepovedal krščanstvo. Postopoma se je zatiranje krščanstva okrepilo. Okrog 37.000 kmetov in kristjanov, ki so trpeli zaradi visokih davkov in preganjanja, je 11. decembra 1637 začelo vstajo, ki jo je vodil 16-letni Amakusa Shiro. Nemiri, ki so trajali do 12. aprila 1638, so znani pod imenom Shimabara-Amakusa in veljajo za največji upor v japonski zgodovini.

Čeprav je Hideyoshi izdal edikt o izgonu evropskih misijonarjev že pred vstajo Shimabara-Amakusa, pa ta velja za neposredni povod za nacionalno politiko izolacije. Kombinacija krščanstva in nemirov (vstaja močnih lokalnih samurajev v srednjem veku in kmečki upor v času zgodnjega novega veka) se je izkazala kot težko obvladljiva, zato je bilo krščanstvo prepoznano kot nevarno.

Februarja 2017 je bil na sporedu slovenskih kinematografov film Molk, ki ga je po romanu Shūsakuja Enda posnel Martin Scorsese. Film prikazuje vladno zatiranje portugalskih misijonarjev in japonskih kristjanov v Nagasakiju po vstaji Shimabara-Amakusa.



TURIZEM

Prefektura Kumamoto je turistično izredno zanimiva lokacija. Najbolj znana je po istoimenskem gradu, ponaša pa se tudi s številnimi čudovitimi pokrajinskimi vrtovi, kot je park Suizenji, in toplicami. Posebna znamenitost prefektуре je še vedno aktivni vulkan Aso.

VULKAN ASO

Kaldera – posebna oblika vulkanskega kraterja, ki nastane kot posledica sesedanja ognjenik – vulkana Aso ima premer 25 km in sodi med največje na svetu. Obdaja jo krožni rob, v notranjosti pa se nahaja večje število podeželskih mestec in riževih polj. V središču kaldere se nahajajo še vedno aktivni vrhovi vulkana. Glavni krater na vrhu Nakadake je dostopen tudi za turiste, vendar je občasno delno ali v celoti zaprt za javnost zaradi uhajanja strupenih plinov in vulkanskih aktivnosti. Planjave in pobočja vulkana Aso pokriva gosta trava, na kateri se spokojno pasejo konji in krave. Na področju vulkana se nahaja tudi svetišče Aso, katerega starost ocenjujejo na približno 2000 let, saj bi naj bilo zgrajeno ob koncu obdobja Yayoi (300 pr.n.št.–250 n.št.). Svetišče je bilo najpomembnejše svetišče province Higo, današnje prefekture Kumamoto, v njem pa prebiva kar dvanajst božanstev. Ponaša se tudi z enimi izmed treh največjih vrat Romon na Japonskem ter borovim drevesom, ki naj bi prinašalo srečo ob poroki. V potresu aprila 2016 so bila omenjena vrata in daritvena dvorana žal porušena. Za popolno rekonstrukcijo bo potrebna večletna obnova.

TOPLICE ONSEN

V prefekturi Kumamoto ljubitelji toplic in tradicionalnega japonskega vzdušja ne bodo prikrajšani. Mestece Kurokawa je eno izmed najbolj atraktivnih lokacij za uživanje in namakanje v toplih vrelih. Tukaj ne boste našli masivnih betonskih hotelov, saj ulice krasi nešteto majhnih trgovinic, kavarnic, javnih kopališč in tradicionalnih japonskih gostišč *ryokan*. Videz mesteca

se ponaša z naravnimi barvami, lesenimi zgradbami, kamnitimi stopnicami in mostovi čez reko, ki se vije čez ulice. Prav posebno doživetje pa je sprehod po mestu v sandalih *geta* in bombažnem poletnem kimonu *yukata*.

GRAD KUMAMOTO

Nedaleč od mesteca Kurokawa se nahaja tudi že prej omenjeni grad Kumamoto, ki velja za enega izmed najbolj impresivnih in znamenitih gradov na Japonskem. Le peščica gradov je stoletja preživela v tako dobrem stanju kot grad Kumamoto. V grajskem vrtu raste tudi 800 japonskih češenj, zaradi česar je to še posebej priljubljena lokacija konec marca in v začetku aprila, ko se drevesa okrasijo s prelepimi cvetovi. Žal pa je tudi grad z okolico občutil posledice potresa, zaradi česar je notranjost gradu do nadaljnjega zaprta za javnost, a si ga je še vedno mogoče ogledati z zunanje strani.

OTOČJE AMAKUSA

Izredno zanimiva in obiska vredna lokacija je tudi otočje Amakusa, ki se nahaja na zahodnem delu otoka Kyūshū. Glavni trije otoki Shimoshima, Ueshima in Ōyano so medsebojno in z otokom Kyūshū povezani z mostovi, medtem ko se do manjših otokov dostopa s pomočjo trajektov. Med otoki živijo tudi divji delfini, ki jih je mogoče opazovati z ladjic. V času pokristjanjevanja je odročnost teh otokov dovolila misionarjem pokristjaniti zajeten delež lokalnega prebivalstva. Dandanes se na tem območju še vedno nahaja veliko cerkva in muzejev, ki prikazujejo religiozno izročilo iz obdobja pokristjanjevanja.





Kurokawa



Katoliška cerkev na otočju Amakusa



Otočje Amakusa



KUMAMON

Kumamon je maskota prefekture Kumamoto, ki so jo ustvarili leta 2010, da bi po odprtju linije hitrega vlaka Kyushu Shinkansen privabili turiste. Medvedek Kumamon je zaradi svoje ljubkosti in prikupne nagajivosti kmalu postal izjemno priljubljen po vsej Japonski. Leta 2011 je bil celo izbran za najboljšo japonsko maskoto. Rdečeličen Kumamon slovi tudi kot smešno neroden in okoren, kar pa le še prispeva k njegovi ljubkosti, s katero je osvojil tudi številne privržence po svetu. Danes njegov nasmejani obraz krasi številne prodajne artikle, med najbolj gorečimi privrženci pa je dosegel celo kultni status.



GOSPODARSTVO

Ključne panoge prefekture Kumamoto so kmetijstvo, gozdarstvo in ribištvo, pri čemer prefektura beleži največjo proizvodnjo lubenic, paradižnika in dekopon mandarin, drugo največjo proizvodnjo japonske ciprese in tretjo največjo proizvodnjo cedre na Japonskem. Jug Japonske je območje, kjer najlepše uspeva *igusa* (navadno ločje), iz katerega izdelujejo vrhnji sloj tatamijev.





Danes večino *iguse* za tatamije pridelajo na Kitajskem, zaradi česar *igusa*, proizvedena na Japonskem, pomeni večjo kakovost. V Kumamoto proizvedejo večino oziroma dobrih 7.600 ton *iguse* na leto. Ta zraste v višino tudi do 100-150 centimetrov, pri čemer večja dolžina pomeni višjo kakovost. Za izdelavo enega tatamija potrebujejo 4.000-7.000 bilk. Koristi uporabe *iguse* v proizvodnji tatamijev so značilni naravni vonj, ki pomaga pri sproščanju, antibakterijski učinek in odpravljanje neprijetnih vonjav v prostoru. Poleg tega omogoča dobro zvočno izolacijo, ohranja toploto v mrzlih dnevih oziroma nudi osvežujoč občutek v vročih dnevih.

V modernem času se Japonci velikokrat odločijo za stanovanje zahodnega sloga - brez tatamija - zato vsako leto v mestu Yatsushiro pripravijo prav poseben dogodek, ki je namenjen promociji tatamija kot pomembne tradicije Japonske in hkrati krepite družinskih vezi. 11. marca letos je tako potekalo že 5. nacionalno tekmovanje v kobacanju dojenčkov na tatamiju, kjer se je na progi dolžine dveh tatamijev, ob spodbudi staršev, veselo kobacalo okrog 120 dojenčkov.





Japonski otok Kyushu se ponaša s četrtno celotne proizvodnje polprevodnikov in je poznan kot »Silicijev otok«. Tako kot v prefekturi Fukuoka se je tudi v Kumamotu oblikoval grozd v industriji polprevodnikov, ki povezuje več kot sto podjetij (Mitsubishi Electric, NEC, itd.). Uporaba tehnologije polprevodnikov je zadnja leta spodbudila razvoj okoljsko usmerjenih podjetij, kot sta Fuji Electric in Honda Soltec, ki se ukvarjata s proizvodnjo solarnih celic. Drugi največji grozd je grozd podjetij, ki proizvajajo avto dele za potrebe avtomobilskega grozda v prefekturi Fukuoka. Poleg tega se v Kumamotu nahaja edina tovarna na Japonskem, ki proizvaja Hondina motorna kolesa. Za podporo ključnim panogam Kumamota se je oblikoval grozd podjetij, povezanih z biotehnologijo, ki je tretji največji grozd v prefekturi in se ob področju prehrane navezuje tudi na področje medicine, okolja, itd. Kumamoto ima tako vodilni položaj v naprednih medicinskih tehnologijah na področju imunosti in genov, ki jih podpira sodelovanje medicinske

in inženirske industrije. Za delovanje biotehnoškega grozda so ključne povezave med industrijo, izobraževalnimi ustanovami in vlado ter med kmetijstvom, trgovino in industrijo. Lokalni grozdi predstavljajo privlačnost za tuja podjetja, ki se ravno zaradi že obstoječih povezav in posledično perspektivnosti v razvoju določene industrije, odločajo za vzpostavitev podružnic v tej prefekturi.

V prefekturi ima svoj sedež več znanih japonskih podjetij, zlasti s farmacevtskega področja. V mestu Mashiki se v neposredni bližini letališča Kumamoto nahaja tehnološko-raziskovalni park, kjer najdemo sedež Dojindo laboratorijev, proizvajalca cenjenih kemijskih reagentov, ki jih uporabljajo v laboratorijih po vsem svetu. V mestu Kumamoto imata sedež farmacevtsko podjetje Tomita in kemo-sero-terapevtski raziskovalni inštitut Kaketsuken, ki razvija ter proizvaja cepiva za ljudi in živali, izdelke krvne plazme, itd.



Univerza v Kumamotu

Univerza v Kumamotu je podpisala pogodbe o partnerstvu z 208 izobraževalnimi institucijami iz 44-ih držav sveta. Od leta 2016 je med njimi še Univerza v Mariboru. Poleg študentov, univerzi izmenjujeta tudi

svoje raziskovalce. V preteklem šolskem letu (april 2015–marec 2016) je na Univerzi v Kumamotu gostovalo šest slovenskih raziskovalcev, na mariborski univerzi pa sedem profesorjev in en študent.

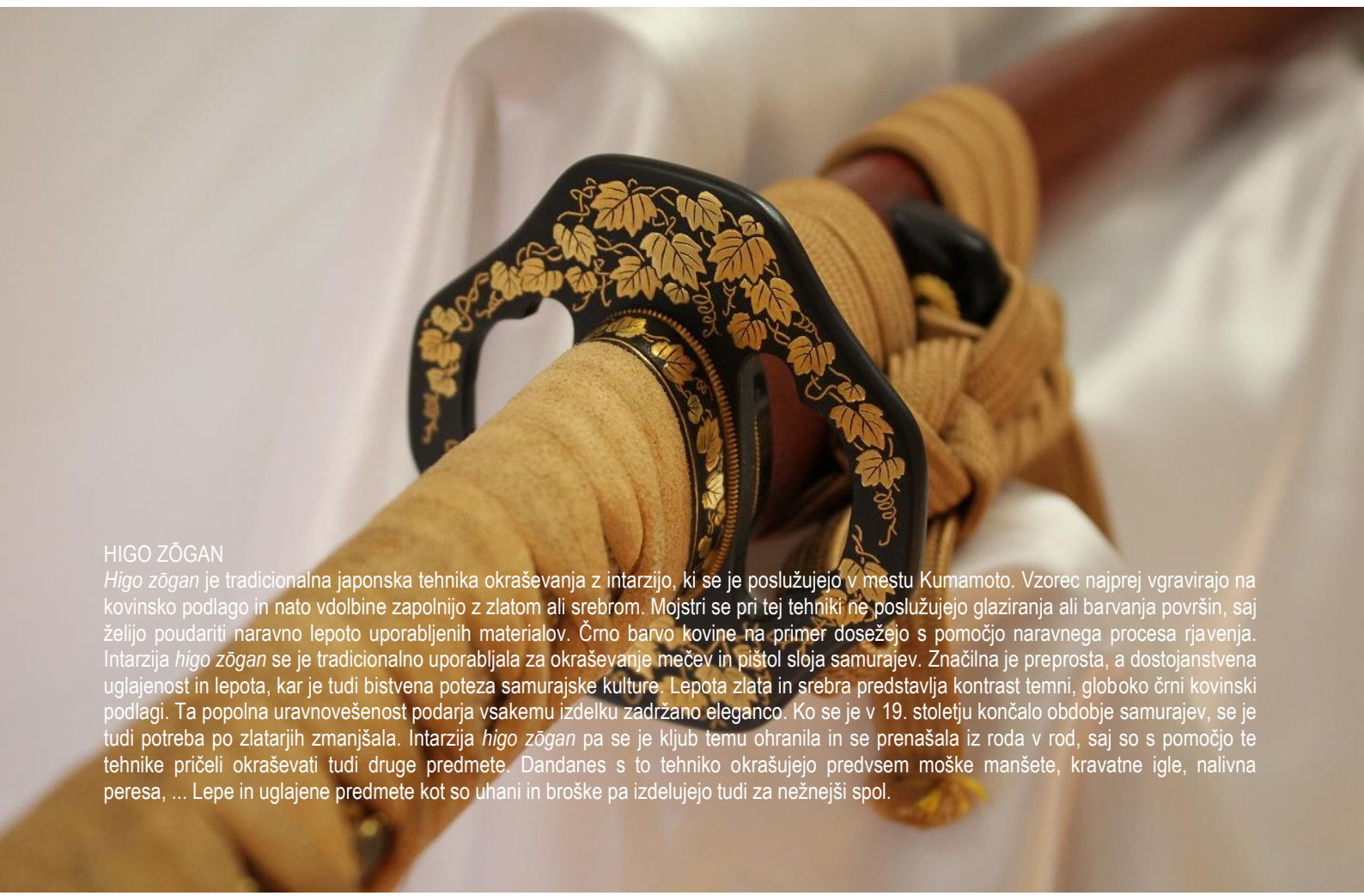


ŽIVO SREBRO

Skupna točka prefekture Kumamoto in Slovenije je med drugim povezava med mestoma Minamata in Idrija, v obeh so kopali rudo živega srebra. Mestoma je skupna ekološka katastrofa, ki jo je povzročila onesnaženost z živim srebrom. Kemična tovarna je v zaliv Minamata izlivala metilirano živo srebro, ki se je kopičilo v ribah in školjkah ter zastrupljalo prebivalce, ki so se prehranjevali z morskno hrano. Leta 1956 so prvič opazili pojav tako imenovane bolezni minamata (bolezen osrednjega živčnega sistema), za katero naj bi do leta 2001 obolelo 2.955 ljudi. Ko so leta 1968 končno povezali vzrok bolezni z živim srebrom v odpadni vodi kemične tovarne, so sprejeli vrsto ukrepov za preprečevanje industrijskega onesnaževanja in dosegli, da se danes bolezen ne pojavlja več. Mesto Idrija pa se sooča z okoljskimi in zdravstvenimi posledicami več kot petstoletnega pridobivanja živega srebra v rudniku, ki je bil po količini pridobljene kovine drugi največji rudnik na svetu (skupno 107.000 ton surovine). Kot posledica 30.000-40.000 ton emisij v okolje, so zaradi onesnaženosti zraka, vode in prsti z živim srebrom zbolevali ter umirali tako rudarji kot ostali prebivalci. S povečanjem ekološke ozaveščenosti in ugotovitvijo o škodljivosti živega srebra, se je povpraševanje zmanjšalo in rudnik je prenehal z delovanjem. Na svetovni ravni je oktobra 2013 v Minamati 127 držav podpisalo "Konvencijo Minamata o živem srebrom" ali prvi globalni akt o ravnanju z živim srebrom. Konvencijo, s katero se države zavezujejo za zmanjšanje povpraševanja in obvladovanje ekološke onesnaženosti z živim srebrom, je do danes podpisalo 128 držav, med njimi Slovenija. Krepitev ekološke naravnosti in spoznavanje z okoljskimi vprašanji je bil tudi glavni cilj izmenjave med pobratenima mestoma Minamata in Idrija, ko so dijaki iz Minamate obiskali Idrijo leta 2012, idrijski dijaki pa obisk vrnil dve leti zatem.



TRADICIONALNA OBRT



HIGO ZŌGAN

Higo zōgan je tradicionalna japonska tehnika okraševanja z intarzijo, ki se je poslužujejo v mestu Kumamoto. Vzorec najprej vgravirajo na kovinsko podlago in nato vdolbine zapolnijo z zlatom ali srebrom. Mojstri se pri tej tehniki ne poslužujejo glaziranja ali barvanja površin, saj želijo poudariti naravno lepoto uporabljenih materialov. Črna barva kovine na primer dosežejo s pomočjo naravnega procesa rjavenja. Intarzija *higo zōgan* se je tradicionalno uporabljala za okraševanje mečev in pištol sloja samurajev. Značilna je preprosta, a dostojanstvena uglajenost in lepota, kar je tudi bistvena poteza samurajske kulture. Lepota zlata in srebra predstavlja kontrast temni, globoko črni kovinski podlagi. Ta popolna uravnovešenost podarja vsakemu izdelku zadržano eleganco. Ko se je v 19. stoletju končalo obdobje samurajev, se je tudi potreba po zlatarjih zmanjšala. Intarzija *higo zōgan* pa se je kljub temu ohranila in se prenašala iz roda v rod, saj so s pomočjo te tehnike pričeli okraševati tudi druge predmete. Dandanes s to tehniko okrašujejo predvsem moške manšete, kravatte igle, nalivna peresa, ... Lepe in uglajene predmete kot so uhani in broške pa izdelujejo tudi za nežnejši spol.



YAMAGA TŌRŌ

Yamaga *tōrō* so izredno detajlirani papirnati lampijoni, ki jih izdelujejo na območju mesta Yamaga v prefekturi Kumamoto. Mojstri pri izdelavi izključno uporabljajo japonski papir *washi*, lepilo in omejeno število preprostih pripomočkov, kot so ravnilo, majhni nožki in škarje. Lampijone Yamaga *tōrō* pogosto najdemo v obliki izredno natančno in dosledno izdelanih pomanjšanih replik resničnih zgradb, kot so svetišča, tradicionalne japonske hiše in gradovi. Lampijoni so izdelani v izredno natančnem merilu, mojstri pa s pomočjo perspektive in vizualnih iluzij pričarajo vtis, kot da imamo pred očmi resnično trdno zgradbo in ne le papirnate replike. Tradicija izdelave se je pričela v času obdobja Muromachi (1336–1573), leta 2013 pa je bila uradno priznana in sprejeta kot tradicionalna japonska obrt. Lampijoni pridejo še posebej do izraza v času poletnega festivala Yamaga *tōrō matsuri*, saj se 1000 žena obleče v bombažne poletne kimone *yukata*, si na glavo povezne zlato obarvane Yamaga *tōrō* in poje ter pleše po ulicah mesta. V povezavi z nastankom lampijonov Yamaga *tōrō* obstaja veliko legend. Ena izmed najbolj znanih je sledeča: v času cesarske odprave po otoku Kyūshū je 12. cesar Keiko skupaj s svojim spremstvom zabredel v gosto in neprehodno meglo v bližini reke Kikuchi, ki teče skozi območje Yamaga. Cesarju so na pomoč priskočili domačini, ki so prižgali bakle, ga vodili skozi meglo in ga nato sprejeli pri svetišči Ōmiya, ki stoji še danes. Od tega dogodka so vaščani v svetišču Ōmiya vsakoletno darovali bakle vse do obdobja Muromachi, ko so jih zamenjali z zlato obarvanimi lampijoni.



KUMAMOTO IGUSA

Igusa je vrsta ločka, travi podobne rastline, ki uspeva v južnih predelih Japonske. Cenjen je predvsem zaradi izredne kakovosti, prožnosti, odpornosti in lahкости. Uporablja se predvsem za izdelavo tatamijev, japonskih rogoznic, ki jih primarno uporabljajo za oblogo tal v tradicionalnih japonskih sobah. Tatamiji so bili izvorno luksuzen predmet za aristokracijo, ki se je populariziral in našel pot v domove navadnih ljudi šele proti koncu 17. stoletja. Dandanes vseh tal v japonskih domovih ne pokrivajo tatamiji, vendar so s tatamiji pogosto pokrita tla ene sobe, imenovane *washitsu* ali japonska soba. Sredica tatamijev je tradicionalno izdelana iz riževe slame, ki jo prekriva mehka, pletena slama ločka *igusa*. Spleten *igusa* ima reliefno strukturo, ki stimulira pretok krvi in s tem ustvarja podoben učinek kot masaža. vlakna po naravi vsebujejo tisoče majhnih luknjic, ki služijo kot zračniki. Zaradi takšne sestave tatamiji obdani z ločkom *igusa* pozimi ohranjajo toploto, poleti pa dajajo občutek svežine. Na Japonskem 90% tega visoko kakovostnega ločka pridelajo v prefekturi Kumamoto. Največji center pridelave ločka *igusa* v prefekturi pa je mesto Yatsushiro.

KULINARIKA

AKAUSHI

Akaushi je japonska avtohtona pasma goveda (*wagyu*). Gre za manjšo vrsto rjavega goveda, ki ga v predelu Aso gojijo že od 9. stoletja in velja za najbolj redko pasmo goveda na svetu. Na Japonskem je *akaushi* znan kot »cesarjeva pasma«, kar je verjetno povezano z desetletji natančnega zbiranja podatkov in genetske selekcije, ki sta privedla do izjemno kakovostne, genetsko izredno enotne in konsistentne pasme. Meso ima izredno visok delež nenasičenih maščobnih kislin v razmerju do nasičenih in je bolj zdrava izbira celo od piščanca in rib.

KARASHI RENKON

Karashi renkon je lokalna specialiteta iz lotusove korenine, polnjene z mešanico gorčice in fižolove paste *miso*. Tako pripravljeno korenino spanirajo in ocvrejo ter postrežejo narezano na kolobarje. Jed je zelo pekoča, zato se ji priležeta riž in *sake*.



BASASHI

Basashi je surovo konjsko meso, narezano na tanke rezine (*sashimi*), običajno postreženo s sojino omako, nastrganim ingverjem, česnom ali mlado čebulo. Obstajajo tri vrste mesa za *basashi* – mastno, marmorirano in pusto – najbolj cenjeni kosi pa so maščoba iz grive, jetra in jezik. Kot *sashimi* meso postrežejo hladno, na sredini skoraj zmrznjeno, v zadnjem času pa ga nekatere restavracije ponujajo tudi kot *sushi*.



TOFU NO MISOZUKE

Tofu no misozuke je tofu, mariniran v pasti *miso*, ki ga pripravljajo od 13. stoletja dalje. Naredijo ga tako, da tofu premažejo s pasto *miso*, nato pa ga pustijo fermentirati od dveh tednov do dveh mesecev in dlje. Med fermentacijo encimi iz paste *miso* prodrejo v tofu in ga spremenijo v pašteti podobno strukturo. Tako pripravljenega tradicionalno postrežejo s sakejem in ga uživajo v majhnih količinah med srki pijače.



TAKANA MESHU

Takana meshi je tradicionalna jed iz kuhanega riža in vložene zelenjave. Prvotno se je jed pripravljala iz gorčičnih listov (*takana*), po pridelavi katerih je še posebej znan predel Aso.

PARADIŽNIK SHIO

Paradižnike *shio* pridelujejo v predelih Uto in Yatsushiro na izsušenih morskih plitvinah, kjer je zemlja bogata s soljo in drugimi minerali. Sol rastlinam prepreči vpitje vode, zaradi česar so paradižniki *shio* majhni, a zelo sladki. Pridelava paradižnikov se je na tem območju začela že pred šestdesetimi leti, a so jih kmetje najprej pridelovali le za lastne potrebe. Napori kmetov so znamko paradižnikov *shio* ponesli po Japonski in ti danes dosegajo desetkrat višjo ceno od drugih paradižnikov.



IKINARI DANGO

Cmočki *ikinari dango* so regionalna slaščica, pripravljena iz samo treh sestavin – koščkov sladkega krompirja, paste iz sladkega fižola, ki še poudari sladkobo, in testa iz riževe moke. Tako pripravljeni cmočki so nato kuhani v pari in so zaradi hitre priprave izvrstna slaščica za nenapovedane goste, kar razkriva tudi njihovo ime – *ikinari dango* namreč pomeni »nenadni cmočki«.



KUMA SHOCHU

Kuma shochu je tradicionalna japonska alkoholna pijača, destilirana iz riža in izjemno čiste podzemne vode ob strugi reke Kuma. Pijača ima zaščiteno geografsko označbo, priznana s strani Svetovne trgovinske organizacije. Proizvajati so jo začeli na območju Kuma že v 16. stoletju, njen okus in aromo pa so izpopolnjevali različni mojstri. Danes jo proizvajajo v 28 destilarnah, vsak mojster pa okusu pijače daje lasten pečat. Ta priljubljena pijača je na voljo z različno vsebnostjo alkohola in se odlično poda k različnim japonskim in drugim jedem.



Besedilo in fotografije:
Mezaki Mayumi,
študijska skupina Ikenobo Italija

IKEBANA



Pred šestimi leti se je marca pripetila nesreča, od katere si še aprila nisem opomogla. Iz Italije sem se v domovino vrnila dan pred velikim potresom. S hčerko sva počivali, ko naju je nenadoma presenetilo močno tresenje. Na srečo moj dom ni utrpel škode in bila sem vesela, da sem v tistem trenutku bila skupaj s svojo hčerko. V velikanskem potresu in cunamiju je veliko ljudi izgubilo ljubljene družinske člane in morali so se spopasti s strahom ter žalostjo. Mati narava včasih postavlja človeštvo pred težke preizkušnje. Veliko ljudi se je odpravilo na prizadeta območja in prostovoljno pomagalo žrtvam, vendar sem jih sama lahko podprla zgolj z donacijo. V nasprotju z željo svoje duše, sem se zavedela lastne nemoči.

Kakšen pomen ima, da živim? Ko razmislim, se zdi naravno, da ne morem storiti več kot je v moji moči. Zaradi ikebane imam veliko prijateljev in lahko rečem, da je to zame nepopisno bogastvo. Posredovanje duše ikebane, ganjenost nad lepoto rož, poglobljanje medsebojnega razumevanja in vzdrževanje dobrih odnosov, menim, da je to pot do miru. Želim si mirnega sveta brez vojn in nesreč. April pred šestimi leti je bil mučen, to je bil čas, ko sem ponovno začela spreminjati svoja čustva.

Obdobje od 5. do 19. aprila se imenujemo tudi *seimei*. To je čas sprejemanja toplih spomladanskih žarkov in čas, ko vse stvarstvo oživi v čistosti. Na mojo željo se je razstava aranžmajev leta 2016 v Rimu v dvorani japonske kulture imenovala *Japonska duša – kultura ikebane*. Vsem, ki so pomagali to razstavo pripeljati do uspeha, sem iz srca hvaležna.



